

### Rezension: Thilo Bode: Die Essensfälscher. Was uns die Lebensmittelkonzerne auf die Teller lügen.

Farhadian, Verena

Veröffentlichungsversion / Published Version  
Rezension / review

#### Empfohlene Zitierung / Suggested Citation:

Farhadian, V. (2013). Rezension des Buches *Die Essensfälscher. Was uns die Lebensmittelkonzerne auf die Teller lügen*, von T. Bode. *Journal für Generationengerechtigkeit*, 13(1), 36-38. <https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:0168-ssoar-343322>

#### Nutzungsbedingungen:

Dieser Text wird unter einer CC BY-NC-ND Lizenz (Namensnennung-Nicht-kommerziell-Keine Bearbeitung) zur Verfügung gestellt. Nähere Auskünfte zu den CC-Lizenzen finden Sie hier:  
<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.de>

#### Terms of use:

This document is made available under a CC BY-NC-ND Licence (Attribution-Non Commercial-NoDerivatives). For more information see:  
<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0>

Bauernkooperativen führen, will nicht nur Ernährungssicherheit gewährleisten, sondern auch das Recht der Bauern auf Zugang zu Land, Wasser, Saatgut, Wissen, Märkten und fairen Preisen erringen. Lemke lehnt die Grundsätze einer souveränen Agrikultur an die Ziele der campesinos an. Ihr zentraler Bestandteil ist eine deglobalisierte, lokale Nahrungsproduktion.

Ausführlich lobt Lemke die Urban-Gardening-Bewegung, die sich in vielen Großstädten der Wohlstandsnationen nach und nach durchsetzt. Städter bewirtschaften ein kleines Stück Land in der Nachbarschaft, in Parks oder brach liegenden Grundstücken oder bauen Gemüse auf Balkonen an. Sie sind ein Beispiel für lokale Subsistenzwirtschaft und Kritik am Agrarkapitalismus. Dabei werden Autonomieansprüche sowie basisdemokratische Werte und Praktiken formuliert, denn das Gärtnern in der Gemeinschaft „[basiert] auf einer demokratischen Praxis des gleichberechtigten Besprechens, Aushandelns und Entscheidens“ (S. 181). Der idealen „Gastropolis“, einer Stadt, die sich selbst durch regionalen Anbau ernähren kann, steht die „Schlaraffenlandkulisse“ (S. 201) der städtisch-westlichen Wirklichkeit gegenüber: „eine hypertrophe Welt der planmäßigen Überproduktion, der Überportion, der Supersize-Maßlosigkeit, der ökonomischen Völlerei“ (S. 211). Adipositas sieht Lemke in dieser Welt als eine Folge von Überanpassung an das ökonomische System und seiner Norm des Konsums. Der Verzehr von billigen Fast-Food-Produkten ist das „Opium des Volkes“, das „die meisten über die Tristesse ihres erniedrigenden, geknechteten, verlassenenen, verachteten Daseins“ (S. 220) hinwegtröstet.

Lemke stellt die Slow-Food-Bewegung als Vorreiter von „Gastropolitik“ vor. Slow-Food versteht sich als Gegenbewegung zu Fast-Food und fordert ethisch gutes Essen als Menschenrecht. Nach einer kritischen Auseinandersetzung mit der Bewegung widmet

sich Lemke erneut Peter Singer und seiner neuen Publikation „Eating - What We Eat And Why It Matters“ von 2011, die Ideen zu einer konkreten Gastroethik entwickelt. Singer untersucht drei Familien und ihre Essgewohnheiten und stellt anhand dieser die Typen der Standard American Diet, der „gewissenhaften Allesesser“ (S. 288) und der veganen Ernährungsweise auf. Singer favorisiert den Veganismus, da dieser die Tiere weder tötet noch instrumentalisiert. Lemke hingegen spricht sich für einen bewussten Einkauf und Konsum von Nahrungsmitteln aus. Der Veganismus widerspreche den Geschmacksvorlieben- und Gewohnheiten der meisten Menschen und zudem seien die industriellen und ökonomischen Verhältnisse nicht auf eine vegane Ernährungsweise ausgerichtet. Gutes Handeln im Bereich des Essens heiße biologisch erzeugte und fair gehandelte Lebensmittel zu konsumieren. So könne der Einzelne am effektivsten gegen Umweltzerstörung und für bessere Lebensverhältnisse in den Entwicklungsländern eintreten. Doch dafür müsse sich auch der Stellenwert des Essens verbessern: für Nahrungsmittel und deren Verzehr wird in den Wohlstandsländern mit am wenigsten Geld und Zeit aufgewendet.

Die Forderungen, die Lemke in diesem Buch stellt, sind von vorneherein klar: er will Ansätze für eine Gastrosophie sowie Gastroethik aufstellen und zeigt dafür die Verflechtung des globalen Wirtschaftssystems sowie Ideen und Bewegungen zur Reformierung dessen auf. Ausgangspunkt von Veränderung ist jedoch stets der Einzelne, den Lemke mit schockierenden Bildern wachrütteln will: im Zusammenhang mit der Hungerproblematik spricht er von „Massakern“ und „Massenmord“ (S. 24f.) und schildert ein Szenario der sich türmenden, abgemagerten Skelette. Als eine objektive Auseinandersetzung mit dem Thema Hunger und dem kapitalistisch-globalisierten Handelssystem kann Lemkes Buch

daher nicht durchgehen.

15,6 Prozent der Deutschen müssen mit weniger als 940 Euro im Monat auskommen. Diese Summe legt in Deutschland Armut fest. Am häufigsten sind Arbeitslose und Alleinerziehende betroffen. Es ist fraglich, ob sie die Weisungen Lemkes beherzigen können und bei ihrem Einkauf bewusst zu Bio-Produkten greifen, die größtenteils um einiges teurer sind als Fertigprodukte oder Tomaten aus Spanien. Eine Umwälzung des Systems „von unten“ ist auch in Anbetracht eines weitaus höheren Prozentsatzes von Bürgern, die von Armut bedroht sind, nur bedingt denkbar. In ihrem Fall müsste eine politisch-ökonomische Reform, die die regionale Subsistenzwirtschaft stärkt, vorausgehen, um diese Gesellschaftsgruppe ebenfalls an einem gastrosophischen Lebensstil teilhaben zu lassen.

Fraglich bleibt auch, ob eine Aneignung Marxscher Begrifflichkeiten für gastrosophische Überlegungen angemessen und geeignet ist. Marx widmet sich in „Das Kapital“ den Produktionsverhältnissen im 19. Jahrhundert, nicht dem Konsum und seinen Auswirkungen. Eine Entfaltung der Gastrosophie anhand Marx' Ideen ist durchaus verständlich, muss aber eigene Definitionen und Begrifflichkeiten schaffen.

Dennoch ist „Politik des Essens“ eine spannende und anregende Lektüre, die Zweifel am herrschenden Weltagrarsystem, seinen Institutionen und der eigenen Lebensweise weckt sowie zu einer philosophischen und ethischen Auseinandersetzung mit dem Thema Essen aufruft. Dieser Zweifel ist als Vorstufe zur aktiven Auflehnung in Form eines gastrosophisch guten Handelns sicher das Ziel Harald Lemkes. Und dieses erreicht er gewiss.

*Harald Lemke (2012): Politik des Essens. Wovon die Welt von morgen lebt. Bielefeld: transcript Verlag. 344 Seiten. ISBN: 978-3-8376-1845-7. Preis: 27,80 €.*

## Thilo Bode: Die Essensfälscher.

### Was uns die Lebensmittelkonzerne auf die Teller lügen

Rezensiert von Verena Farhadian

**D**ie Essensfälscher. Was uns die Lebensmittelkonzerne auf die Teller lügen von Thilo Bode prangert

die verbrauchertäuschenden und gesundheitsbedenklichen Praktiken der Lebensmittelkonzerne an.

Im Zentrum von Bodes Kritik steht die Behauptung der Lebensmittelindustrie, wonach unsere Lebensmittel nie zuvor so sicher

und gut waren (S. 13 ff.). Diese Eigenwerbung der Industrie aufgreifend, durchwatet Bode einen Sumpf aus Verbrauchertäuschungen und entlarvt im ersten Kapitel *Die große Irreführung als Wachstumsstrategie der Lebensmittelkonzerne*, wie Verbraucher durch irreführende Produktbezeichnungen getäuscht werden. So sind im Falle des Teegetränks mit dem Namen ‚Der Gelbe Zitronen Physalis‘ „(...) zwar gleich zwei der exotischen Früchte übergroß auf der Verpackung abgebildet, doch im Getränk selbst steckt kein noch so winziges Stückchen Physalis.“ (S. 14 ff.). Hinter allem steht ein einziger Grund, so Bode: Profit.

Hieran anknüpfend, deckt Bode im zweiten Kapitel Manipulationen in der *Traumfabrik Essen – Wellness, Gesundheit, Schönheit, Schlankheit* auf. Durch die exemplarische Aussage einer älteren Patientin mit erhöhten Blutfettwerten: „Ich kann mir das einfach nicht erklären, Herr Doktor (...) ich streiche mir doch seit Jahren Becel auf mein Brot.“ (S. 40) unterstreicht Bode seine Kritik am Wunschgedanken vieler Verbraucher, durch einen Griff ins Kühlregal zu glauben, hier ein Wundermittel zur Kurierung anderer Essgewohnheiten zu finden (vgl. S. 55). Anhand vieler Produkte zeigt Bode, dass deren Gesundheits- und Wellnessversprechen mehr Schein als Sein sind, vergleicht man Anspruch und Wirklichkeit. Beim Thema mangelnde Qualität, leitet Bode zum dritten Kapitel *Auf der Suche nach der verlorenen Qualität – die Traditionslüge* über. Nach „alter Art“, nach „Omas Rezept“ oder „wie früher“, sind von der Industrie eingesetzte Schlagworte, um an den Wunsch der Verbraucher nach regionalen und traditionellen Lebensmitteln anzuknüpfen (vgl. S. 65). Die Absurdität die sich dahinter verbirgt, veranschaulicht Bode am Beispiel des Schwarzwälder Schinkens der Firma Abraham. Denn bis auf ein bisschen Luft und Rauch von den Schwarzwäldern Sägespänen, über denen das Fleisch geräuchert wird, befindet sich nichts Schwarzwälderisches am Schwarzwälder Schinken, denn kein einziges Schwein stammt aus dem Schwarzwald (vgl. S. 62 ff.). Der Trick: Viele Verbraucher kennen den Unterschied zwischen Herstellung und Erzeugung nicht, zur Freude der Produzenten, die dann damit werben: Hergestellt im Schwarzwald (vgl. S. 64). Doch die Lösung des Rätsels ist, dass „aus dem in holländischen, niedersächsischen und belgischen Mastbetrieben erzeugten Schweinefleisch (...) im Schwarzwald Schwarzwälder Schinken hergestellt (wird, V.F.).“ (S. 64).



Im vierten Kapitel *Wachstum der Großen auf Kosten der Kleinen – die Zuckerlüge* taucht der Leser in eine verborgene Welt aus Tricks und Täuschungen ein, die die Kleinsten in unserer Gesellschaft betreffen. Bodes Ausführungen wirken wie ein Aufschrei, der die Verbraucher wachrütteln soll aus einem Traum, in dem Kindergesundheit aus der Fabrik kommt, erhältlich in kleinen bunten Plastikbechern. Bode verweist mahnend auf die Befunde der Bundesregierung, wonach bereits „(...) zwei Millionen Kinder (...) zu dick oder fettleibig“ sind (S. 85). Er nimmt für den Leser das ‚Problemkind Fettleibigkeit‘ beiseite und zeichnet dessen Werdegang nach. Akribisch nimmt er viele vermeintliche Kinderprodukte unter die Lupe, mit erschreckenden Ergebnissen. Der Leser trifft zudem auf überraschende Enthüllungen über Politikversagen und die Rolle des Lobbyismus, etwa bei der Setzung von Qualitätsstandards für das Essen in Kindertagesstätten.

Im fünften Kapitel *Moderne Märchen: Unternehmerische „Verantwortung“ für die Rettung der Welt* versucht Bode die wahren Intentionen der Konzerne aufzudecken. Hinter den in der Werbung proklamierten Intentionen der Gesundheitsförderung oder des Naturschutzes sieht er nichts als Heuchelei. So auch in Krombachers Versprechen der „(...) Rettung eines Quadratmeters Regenwald für jeden verkauften Kasten Krombacher-Bier (...)“ (S. 109). Hier muss jedoch kritisch an den Autor gerichtet angemerkt werden, dass es dem Regenwald egal ist, aus welchen Motiven heraus er gerettet wird. Dieselbe Kritik gilt Bodes skeptischer Betrachtung Bill Gates' privatfinanzierter

Armutsbekämpfung und der Entwicklung von Impfstoffen. Sicher kann Bode darauf hinweisen, dass sich die Politik verstärkt diesen Problematiken zuwenden sollte, doch freiwilliges Engagement aus welchen Gründen auch immer ist ein Stützpfiler jeder Gesellschaft.

Im sechsten Kapitel *Die Bio-Illusion als Wachstumsnische* verfolgt Bode kritisch die rasante Ausbreitung von Bioprodukten. Der Grund: Bio findet sich nun auch im Segment hochgradig verarbeiteter Lebensmittel, was nach Bode nichts mit dem ursprünglichen Biogedanken zu tun hat (vgl. S. 130), und zudem ließe das EU-Bio-Siegel, wonach eben nur 95 Prozent des Produktgewichtes Bio sein müssen, die Bioflut anschwellen (vgl. S. 137). Allerdings mag auch hier der ein oder andere Leser über Bodes Kritik an Bio im Bereich hochgradig verarbeiteter Lebensmittel stolpern. Man mag sich fragen, ob aus Umweltaspekten Bio Convenience Food nicht doch konventionellem Convenience Food vorzuziehen wäre. Weitere Beispiele greifen die unterschiedlichen Standards der verschiedenen Biohersteller auf, wonach manche ihren Wurstwaren das umstrittene, potenziell krebserregende Nitritpökelsalz zusetzen, während Demeter und Bioland darauf verzichten (vgl. S. 138). Zudem deckt Bode in diesem Kapitel weitere in Bioprodukten kaum vermutete Täuschungen auf (vgl. S. 139).

Überleitend von EU-Bioverordnungen, widmet sich Bode im siebten Kapitel *Die Kapitulation der Kontrolleure* Lebensmittelimitaten, wie z.B. Schinken-Imitaten auf Pizzen. Zudem beschreibt er das Ausmaß der Täuschungen. So wurden in Niedersachsen in 95,3 Prozent der Proben aus dem Gastronomiebereich Schinkenimitate gefunden, obwohl auf der Speisekarte Kochschinken oder Vorderschinken angegeben war (vgl. 154). Nachfolgend führt Bode interessante Beispiele für einen besseren Verbraucherschutz an. So sind u.a. in dänischen Lebensmittelgeschäften und dem Gastronomiebereich die Betreiber verpflichtet, das Ergebnis der Kontrollen durch die Veterinär- und Lebensmittelbehörde zu veröffentlichen (vgl. S. 163).

Im letzten Kapitel erschallt der Ruf danach *Wie eine verantwortungslose Industrie zur Verantwortung gezogen werden muss*. Bode arbeitet sich an den als verbraucherfreundlich deklarierten Nährwertangaben, den ‚Guideline daily amount‘ oder kurz GDA, ab. Er verfolgt die Nährwertangaben auf Verpackungen bis zu ihren Wurzeln und fördert

kuriose Bezugsmengen zu Tage. Insofern sich die Gramm-Angaben auf frei vom Hersteller gewählte Portionsgrößen beziehen, werden möglichst kleine Portionen gewählt (vgl. S. 175). Die Folge: GDA-Werte, die sich auf eine halbe Pizza oder 25 Gramm Erdnüsse beziehen (vgl. S. 175). Viel verbraucherfreundlicher ist nach Bode die Ampelkennzeichnung. Er zeigt dem Leser die Vorteile einer solchen Ampel und lässt ihn

teilhaben an der Auseinandersetzung zwischen Gegnern und Befürwortern. Bodes Buch ist nicht nur eine lesenswerte Enthüllungsgeschichte, sondern auch ein Weckruf an die Konsumenten, sprichwörtlich hinter die Werbeversprechen zu schauen. Da Bode Soziologe und Volkswirtschaftler, also kein Mediziner, Biologe oder Chemiker ist, wäre es optimaler gewesen, wenn die Aussagen direkt mit einem Quellenachweis gekenn-

zeichnet worden wären. Doch vom Inhalt her und der sprachlichen Darlegung ist das Buch verständlich geschrieben und sehr empfehlenswert.

*Thilo Bode (2011): Die Essensfälscher. Was uns die Lebensmittelkonzerne auf die Teller lügen. Frankfurt a.M.: S. Fischer Verlag. 224 Seiten. ISBN: 978-3100043085. Preis: 14,95€.*

## Irene Antoni-Komar, Reinhard Pfriem, Thorsten Raabe und Achim Spiller (Hg.): Ernährung, Kultur, Lebensqualität: Wege regionaler Nachhaltigkeit

*Rezensiert von Shari Leinen*

Der Pferdefleischskandal Anfang des Jahres 2013 versetzte viele Menschen in Aufregung. In ganz Europa wurde in Fertigprodukten nicht deklariertes Pferdefleisch entdeckt. Die Medien und die Verbraucher suchten einen Schuldigen, was sich bei langen Lieferketten als nicht gerade einfach herausstellte. Letztendlich stellte sich aber die Frage, inwieweit die Suche sich auf die Erzeuger beschränken sollte und ob nicht auch die Konsumenten mit einer häufig an den Tag gelegten Hauptsache-billig-und-es-schmeckt-Attitüde eine Teilschuld tragen.

Um Möglichkeiten, Ansatzpunkte, Strategien und Schwierigkeiten für eine Wende hin zu einer „nachhaltigen Ernährungskultur“ (S. 13) geht es in dem Buch *Ernährung, Kultur, Lebensqualität: Wege regionaler Nachhaltigkeit*. Die Beiträge des Sammelbandes entstanden im Rahmen der Abschlussveranstaltungen des Forschungsprojekts „OSSENA – Ernährungsqualität als Lebensqualität“, ein vom Bundesministerium für Bildung und Forschung gefördertes und von der Carl von Ossietzky Universität Oldenburg gemeinsam mit zahlreichen Partnern von 2003–2007 durchgeführtes Modellprojekt in der Region Ostfriesland. Ziel des Projekts war es einen „ernährungskulturellen Wandel“ (S. 14) zugunsten der Nachhaltigkeit im Bereich der Ernährung in der Region Ostfriesland anzustoßen und anhand der Erfahrungen replizierbare Strategien für einen solchen Wandel abzuleiten. Dafür wurden die Ernährung betreffende Hand-



lungsweisen von Akteuren auf Anbieter- und Nachfrageseite interpretiert, die Akteure durch Interventionen in ihre routinierten Handlungsweisen zum Überdenken ihrer Praktiken angeregt und die neu entstandenen Praktiken anschließend institutionalisiert (vgl. S. 18). In dem Band werden in 18 wissenschaftlichen Texten Idee und Ergebnisse des Projektes präsentiert, und das Thema nachhaltige Ernährungskultur wird von Autoren aus unterschiedlichen Wissenschaftsbereichen beleuchtet.

Zur Einführung in das Thema gibt der Wirtschaftshistoriker und wissenschaftliche Assistent am Institut für Wirtschafts- und

Sozialgeschichte der Universität Göttingen Uwe Spiekermann einen Überblick über die Entwicklung des Ernährungssektors in Deutschland seit dem 19. Jahrhundert.

Anschließend wird das Projekt OSSENA von den Projektleitern Reinhard Pfriem und Thorsten Raabe in seinen Strategien und Ergebnissen näher erläutert. Besonders der kulturwissenschaftliche Ansatz des Projekts und das zugrunde liegende Verständnis von nachhaltiger Ernährungskultur werden erklärt. Dem Leser wird deutlich gemacht, dass zur Kultur der Ernährung alles von der Herstellung der Lebensmittel bis hin zu ihrer Entsorgung gehört und Ernährung weit über die Erfüllung eines Bedürfnisses hinausgehend auch eine soziale Komponente besitzt. In Bezug auf den Punkt der Nachhaltigkeit werden besonders die Regionalität und die Qualität der Speisen hervorgehoben. Die Erläuterungen und Begründungen zu Ansatz und Methode des Projektes bleiben etwas abstrakt, werden aber später beim Lesen der Beiträge zu den innerhalb des Projekts durchgeführten Aktivitäten deutlicher. Die restlichen Beiträge des Bandes sind in drei Abschnitte untergliedert.

Der erste Teil besteht aus vier Texten, die sich mit dem Thema „Kulturelle Identität und Vertrautheit“ befassen.

Die Identifikation mit der Region wird von Irene Antoni-Komar, Projektkoordinatorin von OSSENA und wissenschaftliche Mitarbeiterin an der Universität Oldenburg, in *Zwischen Krise und Chance – Kulturelle Identität als Möglichkeitsraum* als Voraussetzung